EFFILOCHEE DE  CRABE,  VINAIGRETTE  AU  KIWI ET CREME D'AVOCAT

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

1 avocat

1 kiwi

3 pinces de crabe

2 citrons

crème

vinaigre de xérès

piment d'Espelette

* Préparer la crème d'avocat :

Mixer 1 avocat + jus d'1 citron + 1 cs de crème.

Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre.

Répartir dans les verrines.

* Préparer l'effilochée de crabe :

Décortiquer 3 pinces de crabe. Arroser avec le jus d'1/2 citron.

Assaisonner avec sel et piment d'Espelette.

Répartir dans les verrines.

* Préparer la vinaigrette au kiwi :

Couper 1 kiwi épluché en morceau. Arroser avec 2 cs de vinaigre de Xérès + 1 cs de jus de citron. Rectifier l’assaisonnement.

Mixer.

Filtrer à travers un tamis.

Arroser l'effilochée de crabe.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/01/16/20138235.html